

### Vorspeisen Kalt

Erbsen-Minz-Kaltschale	9.50
Entenleberterrine mit Sauternes-Gelee garniert mit Salatbouquet	28.00

### Vorspeisen Warm

Shrimps-Creme-Suppe mit Einlage	11.50
Fisch-Krusten-Schalenfischravioli (Lachs-Shrimps-Jakobsmuscheln) mit Weisswein-Butter-Sauce	22.00
Kalbsmilke auf Salat mit Morcheln und Basilikum-Schaum	28.00

### Fleischgerichte

Einheimische «Rindsentrecôte -Tranche» an Portweinjus mit Kartoffelpüree und Gemüse	48.00
Kalbsfilet an Bratenjus und Schwarzem Knoblauch Geschmacksreis mit Ballantines und Gemüse-Mix	54.00
Pouletbrust Supreme mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce, kleinem Gemüse und Chips Kartoffeln	49.00
Neuseeländer Lammrücken an Honig-Kokos-Sauce, Trüffelrisotto und Kürbispüree	48.00

### Unsere Klassiker

Châteaubriand (erhältlich ab 2 Personen) 200g p. Pers. Sauce Bernaise, Pommes frites	pro Person 64.00
Rindstartar mit Toast und Butter Als Vorspeise 70g	20.00
Als Hauptgang 140g mit Cognac, Whisky oder Calvados	28.00 4.00
Ganze Seezunge Diesen kulinarischen Leckerbissen (aus Wildfang) Gibt es bei uns jeweils ab Mittwoch, in Butter gebraten, mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln oder Reis	59.00

### Thailändische Vorspeisen

Po-Pia Frühlingsrollen knusprig frittiert mit Frühlingsgemüse und Glasnudeln	12.00
Gung Thod Frittierte Crevetten im Teig Süss-Sauer-Sauce	14.50
Som Tam Thai Rassiger Thai-Papaya-Salat mit Erdnüssen Tomaten, Bohnen, Karotten, Knoblauch, Chili und Limetten	14.50
Yam Wunsen Glasnudel-Salat mit Shrimps, Chilischoten, frischem Korianderstengel, Frühlingszwiebeln und Peperoni	17.50

### Thailändische Suppen

Tom Kha Het Vegetarische Kokosmilchsuppe mit Pilzen Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander und Gemüse	10.50
--	-------

### Thailändische Gerichte

Ped Yang Pat Gebackene Enten-Stücke mit Broccoli und Teriyaki-Sauce	27.50
Pat Naam Manhoy Nür Mildes knackiges Gemüse-Gericht mit geschnetztem Rindfleisch an Austernsauce Beilagen	32.00
Jasminreis inkl.	
Gebratener Jasminreis mit Ei	3.00
Gäng Massman ( Vegan) Gelbes Currygericht mit Kokosmilch Erdnusscreme und Kartoffeln Thai Reis	28.00
<b>Fischgerichte</b> Seeteufel Piccata auf Safranrisotto mit Feldbohnen und Wakame-Algen	42.00
Forellenfilet an Hummercremesauce und Kaviar mit Nusskartoffeln und Lauchgemüse	40.00
Shrimps-Ragout an Weisswein-Noilly-Prat-Cremesauce und Butterreis	48.00

Egli gebacken mit Gemüse	35.00
Seezungenstreifen gebacken im Panko Mehl mit Gemüse	40.00
Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Gewürzen aus dem Garten	*36.00
Geschnetztes „Zürcher-Art“ an cremiger Pilzrahmsauce Wiener-Schnitzel mit Preiselbeeren	*42.00 42.00
Entrecôte Café de Paris 120g 160g 200g	32.00 38.00 44.00
Beilagen Wählen sie Ihre Beilage: Pommes frites, Nudeln, Rösti, Risotto, Reis oder Spaghetti. Eine marktfrische Gemüse garnitur begleitet jede Ihrer ausgewählten Speisen.	
*Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch in kleinen Portionen	-3.00